

## MADTEAMBUILDING

Book jeres næste firmaevent, fødselsdag eller polterabend på The Set

Oplev vores unikke lokale og køkken på ydre Østerbro.  
Vi skaber rammerne for en hyggelig dag eller aften, hvor I først kommer med i køkkenet.  
Lær dine venner eller kollegaer bedre at kende, mens I sammen laver en dejlig middag  
under kyndig vejledning. Efterfølgende serveres de skønne retter, som I sammen er nået  
frem til, med tilhørende vine.

### MENU EKSEMPEL, MADTEAMBUILDING/SOMMER Pris: 1100,-/person eks moms

---

Rimet færøsk laks – dildemulsion - rå radise - ristet rug & salat af urter.

*Riesling fra Jullien Meyer*

Tatar af velfærdsslagtet stud – jordkok - estragoncreme & eddike krumme.

*La Butte fra Clos du tu-Boeuf*

Onglet fra Himmerlands kvæg - grillet løgskaller - stegt gulerod med solbær & vild  
brøndkarse.

*Vieilles Vignes fra Domaine de Villeneuve*

Jordbær - rabarber - bagt hvid chokolade & creme på hvid chokolade.

*Coteaux du Layon fra Chateau Passavant*



### MENU EKSEMPEL, MADTEAMBUILDING/EFTERÅR Pris: 1100,-/person eks moms

---

Kartoffel – hollandaise – syltede løg & jomfruhummer

*Cremant du Jura fra Tissot*

Bagt Vesterhavstorsk – selleri – sprød boghvede - persillecreme

*Bellotti Bianco fra Cascina degli Ulivi*

Bøf – gulerod – grillet kål – mormordressing

*Piere Chaude fra Jullien Meyer*

Citron tærte – italiensk marengs – blodgrape & melon

*Coteaux du Layon fra Chateau Passavant*



Priser er gældende ved minimum 15 personer